



Goldene Festtagssküche mit Kalbfleisch

Die Rezepte stammen von Franklin Mijnhijmer von der VanDrie Group und waren Grundlage beim Online-Seminar zum Blogger-Café by Seidl 4.0.

Frittierte Bitterballen vom Kalbsonglet-Ragout

Zutaten für ca. 50 Bitterballen:

400 g Kalbs-Onglet
1,2 L Kalbsfond
220 g Mehl
170 g Butter
60 g Zwiebel, gehackt
Einen Schuss Weißwein
(Tipp: Noilly Prat)
2 TL Senf
1 Prise Muskatnuss
4 Eigelb
2 TL glatte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zum Panieren:

Mehl
Eier
Panko-Paniermehl

Öl zum Frittieren

Etwas Senf als Dip



Zubereitung:

Das Kalbs-Onglet für ca. 1,5-2 Stunden im Kalbsfond köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Abkühlen lassen, Fleisch aus der Brühe nehmen und beides in den Kühlschrank stellen. Fond aufbewahren.

Für das Ragout die Butter in einem Topf zerlassen, gehackte Zwiebel dazugeben und glasig dünsten, Gewürze hinzufügen. Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl dazugeben, gut umrühren und auf dem Herd aufkochen, bis sich die Mehlschwitze leicht vom Boden löst. Topf erneut vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren langsam Fond und Weißwein zugießen. Weiterkochen, bis nichts mehr am Topfboden haftet.

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, mit Senf, Petersilie und Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ragout für mindestens 10 Stunden kühl stellen.

Drei Schalen vorbereiten: Eine mit Mehl, eine mit verquirltem Ei und eine mit Panko-Paniermehl. Aus dem Ragout kleine Kugeln formen (ca. 30 g je Stück). Die Kugeln erst durch das Mehl, dann durch das Ei und zum Schluss durch das Panko-Mehl ziehen. Damit die Bitterballen schön kross werden am Besten 2x panieren und vor dem frittieren etwa 1 Stunde kühl stellen. (Die panierten Kugeln können auch eingefroren werden und frisch frittiert werden.) Nach dem Abkühlen die Kugeln für 3-4 Minuten bei 180°C frittieren.

Mit Senf als Dip servieren.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de



Kalbsburger von der Semmerolle mit Trüffelmayonnaise

Zutaten für 2 Burger:

250 g Semmerolle vom Kalb, zu Hackfleisch gewolft*
1 rote Zwiebel
25 ml Weißweinessig
15 ml Wasser
2 (Hamburger-) Brötchen
2 EL Trüffel-Tapenade
1 Handvoll Feldsalat
2 kleine Tomaten
Salz
Etwas Parmesankäse

Für die Trüffelmayonnaise:

2 Eigelb
100 ml Sonnenblumenöl
5-6 Tropfen Zitronensaft
1 Prise Salz
5-6 Tropfen Trüffelöl



*Die Semmerolle kann auch mit dem Messer sehr fein gehackt werden oder z.B. in der Küchenmaschine (Thermomix) zerkleinert werden.

Zubereitung:

Für die Trüffelmayonnaise die beiden Eigelbe zusammen mit dem Zitronensaft und der Prise Salz in einer Schüssel mit einem Stabmixer verrühren. Anschließend das Sonnenblumenöl vorsichtig nach und nach zur Eimischung geben, bis die Masse langsam eindickt. Zum Schluss 5-6 Tropfen Trüffelöl (mehr nach Geschmack) dazugeben und die Mayonnaise im Kühlschrank kühl stellen.

Die rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden oder reiben und in einem Topf mit Weißweinessig, Wasser und einer Prise Salz vermengen und 1 ½ Minuten köcheln lassen.

Die Brötchen halbieren und die Innenseiten kurz in einer heißen Pfanne anrösten, bis sie leicht gebräunt sind.

Das Kalbshackfleisch von der Semmerolle mit der Trüffel-Tapenade, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und daraus Bratlinge formen. Diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne von beiden Seiten braten (ca. 4 Minuten pro Seite).

Die untere Brötchenhälfte auf einen Teller legen und mit der Trüffelmayonnaise bestreichen, mit Feldsalat, Tomate und Zwiebelringen belegen, dann den Kalbsburger darauf geben. Anschließend noch mit etwas Salat und Zwiebeln belegen, Parmesankäse darüber raspeln und die obere Brötchenhälfte auflegen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de



Kalbs-Tomahawk-Steak mit Sauce béarnaise

Zutaten:

1 Tomahawk-Steak vom Kalb
25 g gehackte Schalotten
50 ml Estragonessig
50 ml Weißwein
3 EL Wasser
3 Eigelb
200 g Ghee (geklärte Butter), alternativ Butter
Zitronensaft
1 Stück Butter
1 EL Estragon, gehackt
1 Lorbeerblatt
3 zerstoßene Pfefferkörner
Salz
Zucker



Zubereitung:

Für die Sauce béarnaise den Essig mit 3 EL Wasser, Wein, Schalotte, Pfeffer und Estragon für gut 3 Min. köcheln lassen. Den Sud anschließend etwas ziehen lassen und vor der weiteren Verarbeitung durch ein Sieb gießen. Butter in einem Topf schmelzen. Den Sud mit den 3 Eigelb über einem Wasserbad aufschlagen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren zugeben und zu einer dicken Sauce aufschlagen (den weißen Rest, das Eiweiß der Butter, bitte nicht zufügen). Die Sauce mit Salz + Zucker abschmecken.

Das Tomahawk-Steak rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das Tomahawk-Steak von beiden Seiten für je 1 1/2 Minuten pro Seite anbraten. Nach dem Anbraten in den vorgeheizten Backofen geben (Umluft, 160°C) und ca. 6-8 Minuten fertig garen. Der Garpunkt kann mit einem Kernthermometer bestimmt werden: Bei 55°C ist das Fleisch medium rare, bei 60° ist es medium. Vor dem Servieren das Fleisch in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Das Tomahawk-Steak mit einem scharfen (nicht gezackten Messer) schneiden.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de